

KARYA TULIS ILMIAH
MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI SEKOLAH DASAR
KRISTEN CITRA BANGSA KUPANG



OLEH
YURATI PEKARAMBA
NIM : PO. 530324115522

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KUPANG
PROGRAM STUDI GIZI
ANGKATAN XI
2019

LEMBARAN PERSETUJUAN

KARYA TULIS ILMIAH

MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI SEKOLAH DASAR

KRISTEN CITRA BANGSA KUPANG

Oleh

YURATI PEKARAMBA

NIM : PO. 530324115522

Telah disetujui untuk di seminarkan pada tanggal 08/04/2019

Pembimbing



Anita Ch. Sembiring, S.Gz., M.Si

NIP. 198310122008122001

Mengetahui

Ketua Prodi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



Agustina Setia, SST., M. Kes

NIP. 196408011989032002

LEMBARAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI SEKOLAH DASAR
KRISTEN CITRA BANGSA KUPANG**

Oleh

YURATI PEKARAMBA

NIM : PO. 530324115522

Telah Diujikan Didepan Dewan Penguji Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Kementerian
Kesehatan Kupang Jurusan Gizi
Tanggal, 08/04/2019

Penguji I



Maria Helena Dua Nita, SST., M.Gizi
NIP. 198212192009122002

Penguji II



Anita Ch. Sembiring, S.Gz., M.Si
NIP. 198310122008122001

Mengetahui
Ketua Prodi Gizi
PolekkesKemenkesKupang



Agustina Setia, SST., M. Kes
NIP. 196408011989032002

BIODATA PENULIS

Nama : Yurati Pekaramba

Tempat/ Tanggal Lahir : Rambangaru, 21 Juli 1996

Agama : Kristen Protestan

Alamat : Rambangaru, Kec. Haharu, Kab. Sumba Timur

Riwayat Pendidikan :

1. Pada tahun 2003 - 2009 menjalani pendidikan di SDM Kapunduk, Kec. Haharu, Kab. Sumba Timur
2. Pada tahun 2009 - 2012 menjalani pendidikan di SMPN1 Haharu, Kab. Sumba Timur
3. Pada tahun 2012 - 2015 menjalani pendidikan di SMAN2 Waingapu, Kab. Sumba Timur
4. Pada tahun 2015 - 2018 menjalani pendidikan D3 Gizi di Poltekkes Kemenkes Kupang.

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

**“KARENA SETIAP ORANG YANG MEMINTA, MENERIMA
DAN SETIAP ORANG YANG MENCARI, MENDAPAT
DAN SETIAP ORANG YANG MENGETOK, BAGINYA
PINTU DI BUKAKAN ” (Matius 7:8)**

**PERSEMBAHAN : DENGAN RENDAH HATI KARYA TULIS
INI KU PERSEMBAHKAN UNTUK.**

1. Tuhan Yang Maha Esa
2. Kedua Orang Tua Tercinta Bapak Keba Pekaramba dan
Mama Oki Klara Habu
3. Suami tercinta Dedy Oktovianus dan anak tersayang
Jeheskiel Isco Oktovianus
4. Adik-adikku, Rensiana Pekaramba, Fidelis Pekaramba,
Frisila Thesalia Pekaramba, dan Semua Keluarga Tercinta
5. Teman-teman Gizi Seperjuangan Angkatan XI Yang
Tersayang
6. Almater Tercinta Poltekkes Kemenkes Kupang Terlebih
Khususnya Jurusan Gizi

ABSTRAK

Yurati Pekaramba “Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Sekolah Dasar Kristen Citra Bangsa Kupang” di bimbing oleh Anita Ch Sembiring, S.Gz.,M.Si

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan adalah kegiatan penyediaan makanan dalam jumlah besar dimulai dari proses perencanaan menu hingga pendistribuan makanan kepada konsumen, bertujuan untuk memenuhi tingkat kepuasan konsumen terhadap makanan yang disediakan sehingga tercapai status kesehatan yang optimal (Departemen Kesehatan, 2003, Moehyi, 1992, Palacio dan Theis, 2009).

Tujuan Penelitian: Untuk mengetahui manajemen sistem penyelenggaraan makanan di SD Citra Bangsa.

Metode Penelitian: 1.Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara mendalam (*indeph interview*) dilengkapi dengan pedoman wawancara yang dijadikan patokan dalam alur, urutan, dan penggunaan kata ketika melakukan wawancara (Notoatmodjo, 2012). Selain dengan wawancara mendalam (*indeph interview*), pengumpulan data primer juga dilakukan dengan pengamatan langsung atau observasi langsung pada setiap kegiatan penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Citra Bangsa.

2.Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari bagian administrasi dan manajemen sistem penyelenggaraan makanan Sekolah Dasar dan kegiatan pelayanan makanan di Sekolah Dasar.

Hasil Penelitian: Pelaksanaan penyelenggaraan makan siang meliputi pengolahan bahan makanan, distribusi makanan, dan penyajian makanan.Pencapaian hasil dari penyelenggaraan makan siang di Sekolah Citra Bangsa masih belum sesuai dengan kriteria yang sudah ditentukan

Kesimpulan: penyelenggaraan makan siang di Sekolah Kristen Citra Bangsa, untuk memenuhi kebutuhan makan siang siswa sehingga diperlukan adanya ahli gizi untuk memantau dalam penyusunan menu.

Kata Kunci: Manajemen Sistem, Penyelenggaraan Makanan

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini yang berjudul **“Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Sekolah Dasar Kristen Citra Bangsa Kupang”** dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membimbing, membantu, mendoakan, dan memberi semangat kepada penulis dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.

Antara lain:

1. Ragu Harning Kristina Selaku, S.KM.,M.Kes Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Agustina Setia, SST.,M.kes selaku Ketua Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang.
3. Maria Helena Dua Nita, SST.,M.Gizi selaku Penguji yang telah membantu memberi masukan dan arahan untuk kesempurnaan karya tulis ilmiah ini.
4. Anita Ch. Sembiring, S.Gz.,M.Si selaku pembimbing yang telah membantu memberi masukan dan arahan untuk kesempurnaan karya tulis ilmiah ini.
5. Seluruh staff dosen dan staff administrasi Jurusan Gizi yang telah memberikan bantuan moril bagi penulis, baik dalam proses pendidikan maupun dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
6. Teristimewa dari lubuk hati yang dalam, penulis menghaturkan terima kasih kepada keluarga besar yang senantiasa mendukung, dan mendoakan penulis dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
7. Sahabat –sahabat seperjuanganku khususnya angkatan XI reguler A yang senantiasa mendukung dan memberi semangat kepada penulis dalam penyusunan karya tulis ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa karya tulis ilmiah ini tidak terlepas dari kekurangan dan kelemahan untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi perbaikan karya tulis ilmiah ini.

Kupang, 20 Juni 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul

Halaman Presentasi Gelar

Halaman Persetujuan

Halaman Pengesahan

Biodata Penulis.....i

Moto dan Persembahan.....ii

Abstrak.....iii

Kata Pengantar.....iv

Daftar Isi.....v

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....1

B. Rumusan Masalah.....2

C. Tujuan Penelitian.....2

D. Manfaat Penelitian.....2

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan.....4

B. Sarana Fisik Penyelenggaraan Makanan.....5

C. Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan.....5

D. Perhitungan Kebutuhan Makanan.....7

E. Pemesanan Dan Pembelian Bahan Makanan.....8

F. Penerimaan Bahan Makanan.....9

G. Penyimpanan Dan Penyaluran Bahan Makanan.....10

H. Persiapan Dan Pengolahan Bahan Makanan.....11

I. Pendistribusian Makanan.....12

J. Kerangka Teori.....14

K. Kerangka Konsep.....15

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis penelitian.....	16
B. Lokasi dan waktu penelitian.....	16
C. Metode pengumpulan data.....	16
D. Definisi operasional penelitian.....	16
E. Metode analisis data.....	18

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Lokasi Penelitian.....	19
1. Tata letak dapur.....	19
2. Sumber daya manusia.....	19
B. Pelaksanaan penyelenggaraan makanan.....	21
1. Perencanaan penyelenggaraan makanan.....	21
a. Perencanaan menu.....	22
b. Perhitungan kebutuhan makanan.....	22
c. Perencanaan anggaran belanja.....	22
d. Pembelian bahan makanan.....	22
e. Penerimaan bahan makanan.....	22
f. Penyimpanan bahan makanan.....	22
2. Pelaksanaan penyelenggaraan makanan.....	23
a. Persiapan bahan makanan.....	23
b. Pengolahan bahan makanan.....	23
c. Pendistribusian bahana makanan.....	24

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	24
B. Saran.....	25

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Penyusunan menu makan siang	21

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar J. Kerangka Teori.....	14
Gambar K. Kerangka Konsep.....	15
Gambar 2. Denah dapur.....	20

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Dokumentasi.....	26
Lampiran 2. Wawancara dan Cheklist.....	27
Lampiran 3. Surat ijin penelitian	28

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah kegiatan penyediaan makanan dalam jumlah besar dimulai dari proses perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, bertujuan untuk memenuhi tingkat kepuasan konsumen terhadap makanan yang disediakan sehingga tercapai status kesehatan yang optimal (Departemen Kesehatan, 2003, Moehyi, 1992, Palacio dan Theis, 2009).

Upaya peningkatan kualitas sumber daya manusia harus dilakukan sejak dini, secara sistematis dan berkesinambungan. Usia anak sekolah merupakan investasi bangsa karena mereka adalah generasi penerus yang akan menentukan kualitas bangsa di masa yang akan datang. Gizi baik waktu usia sekolah menghantarkan masa depan gemilang (Muhilal & Damayanti 2006). Proses tumbuh kembang anak usia sekolah yang optimal diantaranya ditentukan oleh asupan makanan yang tepat secara kualitas dan kuantitas.

Permasalahan yang dihadapi dalam pembangunan SDM di bidang pendidikan adalah masih tingginya angka putus sekolah yang dialami oleh 3% atau sekitar 11,7 juta anak usia sekolah. Penyebab putus sekolah adalah rendahnya keadaan kesehatan dan gizi anak-anak serta kemiskinan orangtua mereka, sehingga tenaga mereka lebih diperlukan untuk membantu mencari nafkah (KEMENDAGRI 2010).

Berdasarkan Riskesdas tahun 2013, dinyatakan bahwa status gizi anak usia sekolah (usia 6-14 tahun) masih rendah. Prevalensi kependekatan (pendek dan sangat pendek) secara nasional sebesar 35.6% (Jawa Barat 34.2%), dan (Jawa barat 10.2%). Laporan Riskesdas 2007 disebutkan bahwa di wilayah kota Bogor prevalensi kurus pada anak laki-laki sebesar 9,5% dan pada anak perempuan sebanyak 5.3%. Data cakupan prevalensi di NTT pada tahun 2013 yaitu status gizi normal (30,7%), kurus (11,2%) dan gemuk (18,8%). (Profil Kesehatan Kabupaten/Kota Tahun, 2013).

Pemberian makanan di sekolah (*School Feeding program/SFP*) telah dilaksanakan di berbagai negara. Berbagai kesuksesan dapat dicapai melalui pemberian makanan tersebut. Tujuan pemberian makanan di sekolah adalah menyediakan

makanan yang berguna untuk mengurangi rasa lapar sehingga siswa dapat berkonsentrasi belajar lebih baik.

Keberhasilan penyelenggaraan makanan anak di sekolah bergantung pada pengelolaan dan pelaksanaannya yang harus dilakukan dengan efektif dan efisien. Penyelenggaraan makanan anak di sekolah harus memenuhi syarat-syarat yang telah ditentukan, seperti menu apa yang dihidangkan, memenuhi kecukupan zat gizi siswa, dihidangkan secara menarik dan memenuhi standar sanitasi. Hal ini bertujuan untuk memperbaiki dan menjaga status gizi anak sekolah, meningkatkan tingkat kehadiran anak sekolah, memperbaiki presentasi akademik serta mendukung kurikulum pendidikan gizi (Wirakusumah dkk 2000).

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut diatas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

Bagaimana manajemen sistem penyelenggaraan makanan di SD Citra Bangsa?

C. TUJUAN PENELITIAN

Adapun tujuan yang ingin dicapai oleh penulis dalam melakukan penelitian ini yaitu:

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui manajemen sistem penyelenggaraan makanan di SD Citra Bangsa.

2. Tujuan khusus

Tujuan yang diharapkan oleh peneliti ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui manajemen sistem penyelenggaraan makanan di SD Citra Bangsa.
- b. Mengetahui sistem perencanaan, penerimaan, penyimpanan dan distribusi penyelenggaraan makanan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

- a. Mendapatkan pengalaman langsung dalam melakukan penelitian.
- b. Memperkaya pengetahuan sekaligus menerapkan ilmu yang telah didapat selama kuliah.

2. Bagi Institusi pendidikan

Diharapkan agar penelitian ini bermanfaat bagi sekolah, wali murid dan guru yaitu dengan cara memberikan informasi tentang manajemen penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Citra Bangsa.

3. Bagi sekolah tempat pengambilan data

Hasil penelitian ini dapat di jadikan sebagai masukan dalam upaya memperbaiki dan meningkatkan kualitas manajemen penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Citra Bangsa

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan berasal dari kata dasar “selenggara” yang artinya “menyelenggarakan, mengurus, dan mengusahakan sesuatu, seperti: memelihara, merawat”. (Ali, 1990:403). Jika dikaitkan dengan makanan, maka penyelenggaraan makanan pada hakikatnya meruakan kegiatan mengurus dan mengusahakan masalah makanan, atau proses pengolahan makanan pada satu jenis kegiatan tertentu.

Menurut Moehyi (1992), penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Sedangkan Depkes (2003) menjelaskan bahwa penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat (Rahmawati, 2011).

Sebelum makanan dikonsumsi melalui berbagai tahapan, mulai dari perencanaan menu atau bahan yang akan dibeli sesuai kebutuhan, pengadaan bahan makanan melalui pembelian atau menahan sendiri, pengolahan sesuai kebutuhan ataupun selera. Dengan demikian, agar makanan yang dikonsumsi dapat berkualitas baik dari segi proses maupun hasil pengolahannya maka perlu diselenggarakan secara baik.

Dengan penyelenggaraan makanan yang baik diharapkan akan menghasilkan makanan yang baik kualitasnya, enak rasanya, penghidangan yang produksi yang murah. Hal ini berarti bahwa dalam penyelenggaraan makanan, selain memperhatikan aspek kualitas makanan juga diperhatikan aspek biaya operasionalnya.

Penelitian penyelenggaraan makanan yang dilakukan di Sekolah Dasar Citra Bangsa sudah menggunakan teknologi yang modern dan memiliki manajemen yang baik dalam perencanaan dan pelaksanaan serta memiliki ahli gizi sebagai konsultan terhadap menu makanan. Konsumsi rata-rata zat gizi contoh relatif sama pada contoh putri dan putra. Sebagian besar contoh (75%) memiliki status gizi normal (Rani, 2008).

Menurut Djuarni (1998:273) yang diikuti oleh Deden (2010) mengemukakan bahwa penyelenggaraan makanan sebagai proses pengolahan makanan, mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan dan perawatannya, persiapan dan pengolahan serta pelayanan.

B. Sarana Fisik Penyelenggaraan Makanan

1. Ruangan/Tempat

Dalam penyelenggaraan makanan diperlukan ruangan atau tempat untuk melaksanakan penyelenggaraan makanan tersebut, mulai dari ruangan penerimaan bahan makanan sampai kepada tempat pembuangan akhir sisa bahan makanan. Adapun ruangan tersebut adalah:

1. Tempat/ruang penerimaan bahan makanan.
2. Tempat /ruang penyimpanan bahan makanan.
3. Tempat/ruang persiapan bahan makanan.
4. Tempat/ruang pemasakan dan pendistribusian bahan makanan.
5. Tempat/ruang pencucian dan penyimpanan alat.
6. Peralatan dan Perlengkapan

Oktrizaniti (2005) yang mengutip pendapat Meohji (1990) bahwa dalam penyelenggaraan makanan baik di institusi ataupun jasa boga, untuk kelancaran terselenggaranya kegiatan penyelenggaraan makanan tersebut secara baik dan cepat didukung juga oleh kecukupan dan kelengkapan peralatan dan perlengkapan yang tersedia. Kebutuhan akan peralatan dan perlengkapan dapur harus disesuaikan dengan arus kerja, menu, dan jumlah konsumen yang dilayani, serta macam pelayanan.

C. Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan

1. Perencanaan anggaran Belanja Makan

Perencanaan Anggaran Belanja Makanan (PABM) adalah kegiatan penghitungan jumlah biaya yang diperlukan untuk penyediaan bahan makanan bagi konsumen. Anggaran belanja untuk menyelenggarakan makanan institusi sebaiknya direncanakan setahun sebelumnya. Anggaran tersebut meliputi bahan makanan, peralatan, pemeliharaan dan perbaikan alat, buruh dan kebutuhan lain yang direncanakan (Oktrizanita,2005). Hasil penelitian Ratna (2009) bahwa perencanaan anggaran belanja bahan makanan di instalasi gizi.

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (Depkes RI, 2003), persyaratan anggaran belanja makanan adalah sebagai berikut :

1. Adanya kebijakan institusi
2. Tersedianya data peraturan pemberian makanan intitusi
3. Tersedianya data standar makanan untuk konsumen
4. Tersedianya data standar harga bahan makanan

5. Tersedianya data rata-rata jumlah konsumen yang dilayani
6. Tersedianya siklus menu
7. Tersedianya anggaran makanan

2. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen dan kebutuhan gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Merencanakan menu untuk suatu pelayanan makanan kepada orang banyak adalah suatu pekerjaan yang tidak mudah, karena setiap orang mempunyai kebiasaan dan kesukaan makanan yang saling berbeda. Oleh karena itu, susunan menu harus disesuaikan kebiasaan makan dan selera umum (Ratna, 2009).

Tahap penyusunan menu khususnya untuk sebuah penyelenggaraan makanan yang diperuntukkan bagi orang banyak sesuai dengan penjelasan Soekresno(2000:76) harus memperhatikan : (a) keadaan keuangan, (b) ketersediaan bahan sesuai musim, (c) usia orang yang akan makan, (d) agama, (e) latar belakang kebudayaan/ adat istiadat, dan lain sebagainya yang dianggap akan mempengaruhi proses penyelenggaraan makanan yang dilakukan, hal ini sudah termasuk penyelenggaraan institusi seperti permasalahan.

Sedang syarat penyusunan menu institusi seperti perusahaan yang terkait dengan pengamanan makanan dan minuman berdasarkan peraturan pemerintah No.28 tahun 2004 bagian keempat yaitu pengaman dan minuman diselenggarakan untuk melindungi masyarakat dari makanan yang tidak memenuhi standar dan atau persyaratan kesehatan.

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (Depkes RI, 2003), prasyarat perencanaan menu adalah:

1. Peraturan pemberian makanan institusi
2. Standar porsi dan resep
3. Standar bumbu

Menurut Departemen Kesehatan RI (1991) dalam perencanaan menu menyebutkan bahwa :

1. Perencanaan suatu menu makanan hendaknya menggunakan bahan makanan yang mengandung gizi secara lengkap. Penganekaragaman selain meningkatkan mutu gizi hidangan juga mempermudah perencanaan menu makan.

2. Pada waktu perencanaan menu makanan perlu pula diperhatikan ketersediaan bahan makanan disamping faktor selera dan nilai gizi. Daftar padanan bahan makanan dapat digunakan untuk membantu menyusun menu makanan yang padat zat gizi.
3. Padanan bahan makanan berisi daftar bahan makanan yang dalam kelompoknya dapat menggantikan satu sama lain karena mempunyai nilai gizi yang kurang lebih sama.

Dalam merencanakan suatu menu hendaknya ditentukan terlebih dahulu macam menu yang diinginkan, menu pilihan atau menu standar. Menu pilihan adalah jenis menu yang disajikan dan konsumen dapat memilih sesuai dengan seleranya, sedangkan menu standar adalah susunan menu yang digunakan untuk penyelenggaraan makanan dengan jangka waktu cukup panjang antara 7 hari atau sampai 10 hari. Jenis masakan yang akan disajikan dari hari ke hari, baik untuk makan pagi, makan siang, makan malam, maupun makan selingan telah ditentukan sehingga penyelenggaraan penyediaan makanan tinggal mengikuti daftar menu itu saja.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Citra Bangsa menggunakan siklus menu 10 hari makan (hari ke-1 sampai dengan hari ke-10) dan untuk selanjutnya hari ke-11 menu itu akan kembali lagi ke menu awal (hari ke-1) dan seterusnya. Selain itu, setiap 6 bulan sekali diadakan evaluasi susunan siklus menu. Dari hasil evaluasi tersebut, maka susunan menu yang sudah digunakan dapat digunakan kembali atau juga susunan tersebut ditukar dengan susunantukar dengan susunan menu yang atau juga kombinasi menu (Sutardji, 2007).

D. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan

Perhitungan kebutuhan bahan makanan adalah kegiatan penyusunan kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan. Perhitungan bahan makanan merupakan suatu langkah penting dalam upaya pengendalian harga makanan konsumen.

Cara perhitungan bahan makanan adalah mengalikan jumlah konsumen dengan standar porsi dengan memperhitungkan bagian yang tidak dapat dimakan dan dikalikan dengan jumlah hari dalam kurun waktu yang ditetapkan. Hasil akhir dari perhitungan ini dapat pula dibandingkan dengan sebelumnya sebagai pengecekan ulang. Apabila telah disepakati dalam pembelian bahan makanan, maka perhitungan ini perlu juga dinilai untuk dua sampai tiga kali putaran menu, agar pesanan bahan makanan selanjutnya lancar dan cukup (Oktrizanita, 2005).

Hasil penelitian Ratna (2009) bahwa perencanaan anggaran belanja bahan makanan di Sekolah Dasar Citra Bangsa bahwa langkah-langkah dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan yang ada di Sekolah Dasar Citra Bangsa yaitu : Jumlah pasien x berat x disesuaikan dengan menu yang akan di masak besok.

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (Depkes RI, 2003), bahwa prasyarat perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah :

1. Adanya kebijakan institusi.
2. Tersedianya data peraturan pemberian makanan institusi.
3. Tersedianya data standar makanan untuk konsumen.
4. Tersedianya data standar harga bahan makanan.
5. Tersedianya siklus menu.
6. Tersedianya data jumlah konsumen yang dilayani.

E. Pemesanan dan Pembelian Makanan

Pemesanan dan pembelian bahan makanan merupakan salah satu kewajiban pengelola penyelenggaraan makanan. Bahan makanan yang dimaksud adalah bahan makanan mentah dan keadaan bahan makanan yang merupakan awal dari proses mendapatkan makanan jadi. Bahan makanan harus dipilih kualitasnya yang baik dan tidak tercemar.

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (Depkes RI 2003), prasyarat pemesanan dan pembelian bahan makanan adalah:

1. Adanya kebijakan institusi tentang pengadaan bahan makanan.
2. Adanya surat perjanjian dengan bagian logistik rekanan,
3. Adanya spesifikasi bahan makanan.
4. Adanya daftar pesanan bahan makanan.
5. Tersedianya dana.

Hasil penelitian yang dilakukan di Sekolah Dasar bahwa dalam pemesanan bahan makanan seperti buah-buahan dan sayuran dipesan untuk kebutuhan seminggu dan daging-dagingan memiliki keawetan yang lebih tinggi dibanding dua kelompok pangan tersebut. Pencacatan disesuaikan dengan kebutuhan dan jadwal kedatangan bahan-bahan makanan tersebut (Febrianty, 2009).

Pengadaan bahan makanan dapat ditempuh dengan berbagai cara, seperti : membeli dipasar atau pusat perbelanjaan, mengambil sendiri di kebun/sawah. Dalam pengadaan

bahan makanan sangat diperlukan kualitas bahan makanan dan harga makanan terlebih lagi jika bahan makanan tersebut akan disajikan di perusahaan (Deden, 2010).

Petugas yang ditugaskan untuk pengadaan bahan makanan di perusahaan hendaknya bersikap jujur dan membeli bahan makanan sesuai dengan kebutuhan menu yang telah direncanakan, sehingga anggaran yang diperuntukan dalam pengadaan bahan makanan betul-betul terpenuhi.

Pemesanan adalah penyusunan permintaan (*order*) bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen yang dilayani. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Sekolah Dasar Citra Bangsa bahwa pemesanan bahan baik makanan kering ataupun makanan basah di tulis pada bon pemesanan. Bahan makanan basah seperti buah, sayuran, daging dll di pesan setiap hari. Pada pemesanan bahan makanan kering di lakukan setiap 1 bulan sekali karena bahan makanan kering dapat bertahan cukup lama. Pembelian adalah salah satu kegiatan pengadaan di dalam upaya memenuhi kebutuhan makanan. Cara pembelian bahan makanan yang dilakukan di Sekolah Dasar sistem lelang melalui rekanan (Ratna, 2009).

F. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima dengan pesanan yang telah ditetapkan. Institusi membuat daftar pesanan bahan makanan sesuai dengan menu yang akan disajikan (Moehyi, 1992).

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan bahan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (Depkes RI, 2003), prasyarat penerimaan bahan makanan adalah:

1. Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima.
2. Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan.

Hasil penelitian Ratna (2009) bahwa perencanaan anggaran belanja bahan makanan di Sekolah Dasar Citra Bangsa bahwa penerimaan bahan makanan dilakukan oleh salah satu dari ahli gizi yang bertugas memeriksa, meneliti, mencatat, menetapkan dan melaporkan macam, jumlah dan kualitas bahan makanan yang di terima sesuai dengan pemesanan dan spesifikasi yang ada. Jika terjadi kerusakan atau tidak sesuai dengan spesifikasi maka barang di kembalikan. Dalam melakukan penerimaan bahan makanan di bagi menjadi 2 kelompok yaitu penerimaan bahan makanan kering dan penerimaan bahan makanan basah. Masalah

yang terkadang di hadapi yaitu, pada penerimaan tidak sesuai dengan jumlah sehingga pihak rekanan akan mengirimkan kembali.

G. Penyimpanan dan Penyaluran Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruang pendingin. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan (Moehyi, 1992).

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (Depkes RI, 2003), prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah:

1. Adanya sistem penyimpanan barang.
2. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
3. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Ada 4 prinsip penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan suhunya (Depkes RI, 2000):

1. Penyimpanan sejuk (coling) pada suhu 10⁰C-15⁰C seperti jenis minuman dan sayuran.
2. Penyimpanan dingin (chilling) pada suhu 4⁰C-10⁰C seperti makanan berprotein yang segera akan diolah.
3. Penyimpanan dingin sekali (freeszing) pada suhu 0⁰C-4⁰C seperti bahan makanan yang mudah rusak untuk jangka waktu 24 jam.
4. Penyimpanan beku (frozen) pada suhu <0⁰C seperti bahan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu <24 jam.

Penyaluran bahan makanan adalah tata cara mendistribusikan bahan makanan berdasarkan permintaan harian. Tujuan dari pada penyaluran bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan yang siap pake degan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai degan pesanan. Untuk melaksanakan kegiatan penyaluran bahan makanan ada beberapa syarat yang harus diperhatikan yaitu adanya bon permintaan barang bahan makanan dan tersedianya stok/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Moehyi, 1992).

Hasil penyimpanan menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan yang ada di Sekolah Dasar Citra Bangsa terbagi menjadi dua yaitu penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Penyimpanan bahan makanan basah yang ada di Sekolah Dasar Citra Bangsa dilakukan dengan di simpan di dalam sebuah lemari es yang

cukup besar. Bahan makanan basah yang biasanya di simpan di lemari es adalah sayuran dan buah-buahan. Penyimpanan bahan makanan kering yang ada di Sekolah Dasar Citra Bangsa di lakukan dengan di simpan di sebuah gudang penyimpanan bahan makanan kering yang mempunyai ruangan cukup luas dengan keadaan yang sudah cukup banyak baik di lihat dari luas bangunan, sirkulasi udara dll. Bahan makanan kering yang biasanya di simpan di gudang tersebut antara lain beras, gula pasir, telur, kecap, teh, dll (Ratna, 2009).

H. Persiapan dan Pengolahan Makanan

Menyiapkan makanan meliputi kegiatan membersihkan dan menghilangkan bagian-bagian yang tidak dimakan, memotong, menghaluskan, menggiling, mencampur, membentuk serta kegiatan lainnya yang harus dikerjakan sebelum bahan makanan siap diolah. Persiapan yang sempurna terhadap bahan makanan sangat penting dan tidak hanya ditinjau dari segi gizi, tetapi juga dari segi biaya operasionalnya. Selain itu, bagian ini perlu diawasi untuk mencegah terjadinya pembuangan bahan makanan, misalnya pengupasan yang terlalu tebal. Agar diperoleh hasil makanan yang baik kualitasnya, maka salah satu hal yang perlu di perhatikan adalah pengolahan makanan. Macam-macam proses pengolahan makanan yang dapat diterapkan antara lain: merebus, mengukus, menyetim, menggoreng, mencah, menyetup, membardir, membuat kaldu, mengentalkan, menjernihkan, mengocok atau memukul, mendinginkan dan menghidangkan, dimana hal ini dilakukan sesuai kebutuhan.

Pengolahan bahan makanan adalah merupakan suatu kegiatan memasak makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman dikonsumsi.

Tujuan :

1. Mengurangi resiko kehilangan zat gizi bahan makanan.
2. Meningkatkan nilai cerna.
3. Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan.
4. Bebas dari organisme dan zat yang berbahaya bagi tubuh.

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (Depkes RI, 2003), prasyarat pengolahan bahan makanan adalah:

1. Tersedianya siklus menu.

2. Tersedianya peraturan penggunaan bahan tambahan pangan.
3. Tersedianya bahan makanan yang akan diolah.
4. Tersedianya peralatan pengolahan bahan makanan.
5. Tersedianya aturan penilaian.
6. Tersedianya prosedur tetap pengolahan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diambil dari Sekolah Dasar Citra Bangsa bahwa untuk bahan makanan yang telah diambil dari tempat penyimpanan bahan makanan diolah sesuai dengan menu yang telah ditentukan. Karena di Sekolah Dasar ini hanya menyediakan makanan biasa dilakukan adalah: memotong, mengiris, mengocok, menghaluskan, dan sebagainya merupakan persiapan yang biasa saja. Kegiatan pengolahan ini meliputi kegiatan merebus, menggoreng, menumis, dan sebagainya sesuai dengan menu yang ada (Oktrizanita, 2005).

I. Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (makanan biasa maupun khusus) (Depkes RI, 2003).

Setelah bahan makanan mengalami proses pemasakan, selanjutnya bahan makanan tersebut disalurkan untuk disampaikan kepada konsumen. Sistem penyaluran yang digunakan sangat mempengaruhi makanan yang disajikan, tergantung pada jenis dan jumlah tenaga, perlengkapan dan peralatan yang ada.

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (Depkes RI, 2003), prasyarat pendistribusian dan penyajian makanan adalah :

1. Adanya bon permintaan bahan makanan.
2. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.
3. Tersedianya standar porsi.
4. Tersedianya peralatan makanan.
5. Tersedianya sarana pendistribusian makanan
6. Tersedianya tenaga pramusaji
7. Adanya jadwal pendistribusian makanan di dapur utama

Di rumah sakit ada 3 sistem penyaluran makanan yang biasa dilakukan, yaitu sistem yang dipusatkan (santralisasi), sistem yang tidak dipusatkan (desentralisasi), dan kombinasi antara santralisasi dengan desentralisasi.

1. Penyaluran makanan yang dipusatkan.

Cara ini lazim disebut “sentralisasi”. makanan anak sekolah dibagi dan disajikan dalam alat makan di tempat pengolahan makanan.

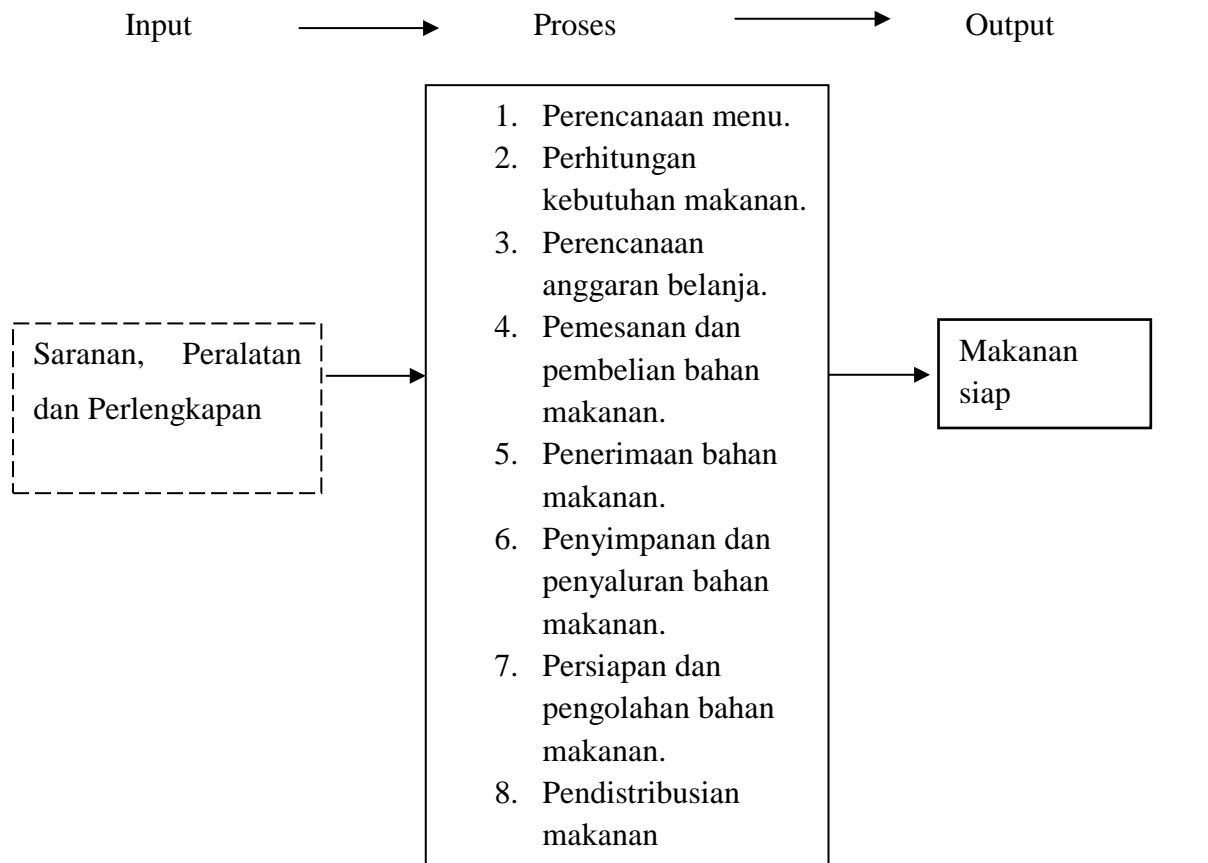
2. Penyaluran makanan yang dipusatkan.

Cara ini disebut “desentralisasi”. Makanan anak sekolah dibawa dari tempat pengolahan ke dapur ruang kelas anak sekolah dasar, dalam jumlah banyak/besar, untuk selanjutnya disajikan dalam alat makan masing-masing anak sekolah dasar dengan permintaan diet.

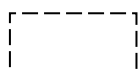
3. Penyaluran makanan kombinasi.

Kedua cara di atas dapat pula dilakukan secara bersamaan. Dengan kombinasi tersebut maka sebagian ditempatkan langsung ke dalam alat makan pasien sejak dari tempat produksi (dapur), dan sebagian lagi dimasukkan kedalam wadah besar, pendistribusiannya dilaksanakan setelah sampai di ruang kelas anak sekolah dasar .

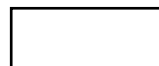
J. Kerangka Teori



Keterangan :



: Variabel yang tidak diteliti



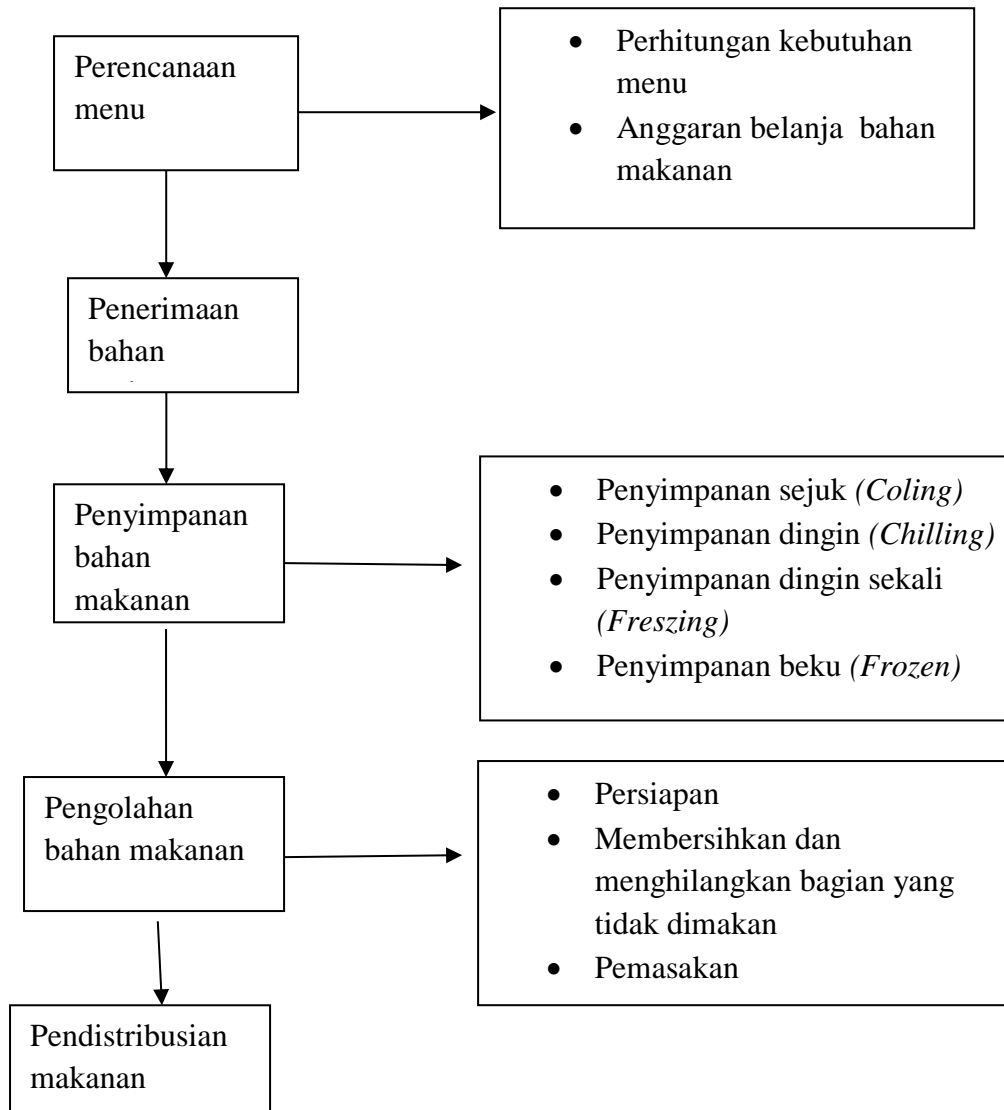
: Variabel yang diteliti

Sumber : Ratna (2009)

Gambar 2.1 : Kerangka Teori Penelitian

Dari kerangka Teori dapat dijelaskan bahwa penelitian dilakukan pada tingkat proses yang meliputi perencanaan menu, perhitungan kebutuhan makanan, perencanaan anggaran belanja, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan, karena kegiatan pelaksanaan penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari proses.

K. Kerangka Konsep



BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif kualitatif yaitu menggambarkan pelaksanaan manajemen dalam kegiatan penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Citra Bangsa yang meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan makanan, perencanaan anggaran belanja bahan makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, dan pendistribusian makanan.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian akan dilaksanakan pada bulan 21 Januari 2019, dengan lokasi penelitian yaitu dilakukan di Sekolah Dasar Citra Bangsa, Kabupaten Kota Kupang yang melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan bagi siswa-siswi Sekolah Dasar Citra Bangsa.

C. Metode Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara mendalam (*indepth interview*) dilengkapi dengan pedoman wawancara yang dijadikan patokan dalam alur, urutan, dan penggunaan kata ketika melakukan wawancara (Notoatmodjo, 2012). Selain dengan wawancara mendalam (*indepth interview*), pengumpulan data primer juga dilakukan dengan pengamatan langsung atau observasi langsung pada setiap kegiatan penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Citra Bangsa.

2. Data Sekunder

Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari bagian administrasi dan manajemen sistem penyelenggaraan makanan Sekolah Dasar dan kegiatan pelayanan makanan di Sekolah Dasar.

D. Definisi Operasional Penelitian

Variabel dalam penelitian ini adalah fungsi manajemen dalam kegiatan penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Citra Bangsa yang meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penerimaan bahan makanan dan pendistribusian makanan.

1. Perencanaan menu adalah kegiatan penyusunan menu untuk menetapkan jenis atau macam menu sesuai dengan anggaran yang tersedia, menetapkan lama siklus menu yang akan dipergunakan dan kurun waktu penggunaan menu yang akan diterapkan di Sekolah Dasar Citra Bangsa.
2. Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah kegiatan menetapkan kebutuhan bahan makanan yang meliputi macam, jumlah dan mutu sesuai dengan kebutuhan menu yang telah ditetapkan untuk jangka waktu tertentu.
3. Perencanaan anggaran belanja bahan makanan adalah kegiatan menyusun biaya yang diperlukan sehingga dapat menentukan jumlah anggaran yang akan diperlukan untuk pengadaan bahan makanan.
4. Pemesanan dan pembelian bahan makanan adalah kegiatan penyusunan permintaan (*order*) bahan makanan yang dibutuhkan dan kegiatan membeli atau proses memperoleh bahan makanan dengan jumlah, jenis, harga, dan spesifikasi yang tepat.
5. Penerimaan bahan makanan adalah kegiatan memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan apakah bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan baik jumlah, spesifikasi, harga dan waktu penerimaan.
6. Penyimpanan bahan makanan adalah kegiatan menata, menyimpan, memilihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan dingin/beku.
7. Pengolahan bahan makanan meliputi tahap persiapan dan pemasakan bahan makanan merupakan kegiatan mencuci, memotong, meracik, memberi bumbu dan mengolah bahan makanan menjadi makanan yang siap dimakan.
8. Pendistribusian makanan adalah cara dan kegiatan penyampaian makanan kepada siswa-siswi Sekolah Dasar dengan jenis makanan, jumlah porsi, dan waktu pendistribusian yang tepat.

E. Metode Analisis Data

Data merupakan proses mengorganisasikan dan mengurutkan data kedalam pola, kategori dan suatu uraian dasar sehingga dapat ditemukan tema tertentu. Analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara deskriptif kualitatif dan teknik analisis data dilakukan dengan metode reduksi data.

Proses analisis data dimulai dengan menelaah seluruh data yang tersedia dari berbagai sumber, yaitu dari wawancara, pengamatan yang sudah dituliskan dalam catatan lapangan, dokumen resmi, dokumen foto, rekaman suara, dan sebagainya. Langkah reduksi data dilakukan untuk membuat abstraksi sberupa rangkuman yang inti, proses, dan pernyataan-pernyataan dari sumberinforman. Tahapan selanjutnya adalah penyajian data yang dianalisis dalam bentuk naratif dan pada tahap akhir dilakukan penarikan kesimpulan dengan mencari kesenjangan atau perbedaan pada tiaphasil yang diperoleh dilapangan dengan pedoman yang digunakan.(Moloeng,2002).

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Lokasi Penelitian

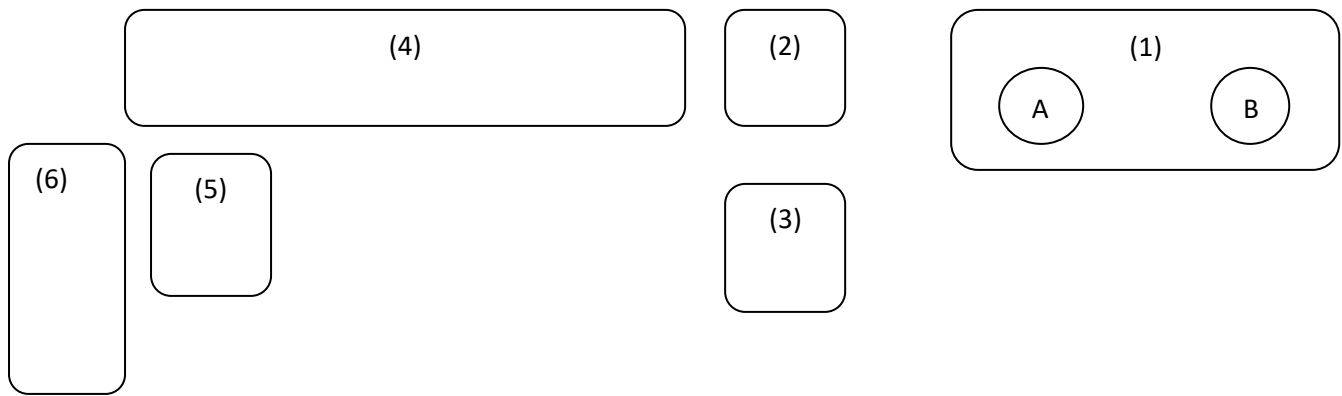
Penelitian dilakukan di Sekolah Dasar Kristen Citra Bangsa Kupang yang berlokasi di Jl. Manafe, Kecamatan Oebobo, Kabupaten Kupang, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Penelitian ini dilakukan di Sekolah Dasar Kristen Citra Bangsa, khususnya di bagian penyelenggaraan makanan di catering Sekolah Dasar Kristen Citra Bangsa yang berlokasi di Jl. Jendral Sudirman, Kuanino.

Jumlah tenaga pengolah penyelenggaraan makanan di Sekolah Kristen Citra Bangsa sebanyak 9 orang. Koordinator konsumsi sebanyak 2 orang, penanggung jawab gudang 1 orang, dan tenaga dapur 6 orang termasuk kepala dapur. Tidak ada ahli gizi yang menangani kebutuhan Sekolah dan pembagian tugas untuk dapur tidak menentu.

1. Tata Letak Dapur

Letak dapur Sekolah Citra Bangsa berbentuk *letter* (I) adalah bentuk sederhana dan efisien. Khususnya bila ruang dapur tidak memungkinkan berbentuk U. *Lay out gallery* yaitu dapur yang idealnya menggambarkan relasi optimal antara *sink* (tempat cuci ditambah dengan tempat meracik, kompor dan kulkas) itu sebabnya relasi optimal ini disebut segitiga kerja. Lay out gallery (I) yang efisien bila jarak antara 1-1,5 m. Model dapur bentuk I pada bagian depan dapat diletakkan kompor pada bagian tengah. Sedangkan pada bagian kanan dan kiri kompor diletakkan beberapa alat masak. Dan juga dapat menggantung alat masak tersebut, agar ruangan dapat tersusun rapi. Ruang harus ditata sesuai dengan fungsinya sehingga memudahkan arus tamu, karyawan, bahan makanan, dan makanan jadi serta barang lain yang dapat mencemari makanan (Arisman, 2009).

Letak dapur pada Sekolah Citra Bangsa berbentuk *letter* (I) dibentuk sedemikian rupa sehingga berbentuk huruf I. Dapur kotor dan dapur bersih pada tipe dapur seperti ini juga disatukan dalam tempat yang sama. Ruang dapur sekolah ditata sesuai dengan fungsinya namun masih terlihat ruang tamu, ruang penyimpanan bahan makanan basah dan kering. Berikut adalah gambar denah dapur Sekolah Citra Bangsa:



Gambar 2.

Denah Dapur SD Citra Bangsa

Keterangan:

- 1). A. Kulkas penyimpanan basah
- B. *Freezer* penyimpanan beku
- 2). Tempat pencucian alat
- 3). Tempat pemotongan dan penghalusan bumbu
- 4). Kompor
- 5). Rak penyimpanan bumbu
- 6). Penyimpanan bahan makanan kering.

2. Sumber Daya Manusia

Berdasarkan wawancara dengan pengurus catering diketahui jumlah siswa yang dilayani dalam penyelenggaraan makan siang ini berjumlah 615 anak/siswa. Untuk pengurus catering penyelenggaraan makananan sebanyak 9 orang yang berjenis kelamin perempuan dengan usia yang berbeda-beda. Masing-masing pengurus catering mempunyai latar belakang pendidikan yang berbeda, 2 orang lulus SD, 5 orang lulus SMP dan 3 orang lulus SMA.

Penampilan penjamah makanan selama proses pengolahan makanan tidak memakai celemek, korpus, masker penutup mulut, dan memakai perhiasan/jam tangan selama proses pengolahan makana.

B. Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan

1). Perencanaan Penyelenggaraan Makanan

Berdasarkan data wawancara dan observasi pada pelaksanaan proses penyelenggaraan makan siang, didapat data sebagai berikut:

a). Perencanaan Menu

Perencanaan menu yang dimaksud dalam penelitian ini adalah perencanaan dalam menu, siklus menu dan penyusunan menu. Perencanaan menu di Sekolah ini dilakukan oleh Kepala Sekolah dan pengurus catering. Perencanaan siklus menu dilakukan pada waktu pergantian tahun ajaran baru supaya siswa tidak mudah bosan dan dapat merasakan segala jenis sayuran, protein hewani dan nabati. Perencanaan menu dilakukan setiap hari pada sore hari oleh pengurus catering untuk mempersiapkan menu makanan yang dimasak untuk besok. Dalam pengolahan makanan juga selalu berganti-ganti sehingga siswa tidak mudah bosan. Penyusunan menu untuk satu minggu dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Penyusunan Menu Makan Siang di SD Kristen Citra Bangsa Kupang

No	Hari	Menu
1.	Senin	Nasi goreng + Telur dadar
2.	Selasa	Nasi + Orak-arik labu siam dan telur
3.	Rabu	Nasi + Sup kacang merah
4.	Kamis	Nasi + Ayam kecap
5.	Jumat	Nasi + Telur bumbu + Sayur sawi + bakso

Penyusunan menu disesuaikan dengan anggaran dana yang tersedia. Anggaran dana yang ada sangat minim sehingga menu yang disajikan oleh catering juga menyesuaikan. Dalam satu minggu menu buah tidak ada. Dengan adanya keterbatasan dana anggaran sehingga menu yang disajikan kurang maksimal dan belum memenuhi kriteria menu yang baik dan penyusunan menu dalam penyelenggaraan makanan siang ini termasuk dalam penyusunan menu yang sederhana.

b). Perhitungan kebutuhan makanan

Perhitungan kebutuhan bahan makanan ini dilakukan oleh pengurus catering, untuk merencanakan kebutuhan makanan menyesuaikan pada menu yang sudah ditetapkan dalam jumlah siswa dan pemakaian bahan makanan perhari, harga masing-masing bahan untuk menetapkan kebutuhan makanan dalam sehari.

c). Perencanaan anggaran belanja

Penyusunan anggaran belanja dibuat dengan didasarkan dari perencanaan menu dan harga bahan makanan yang dilakukan dengan survei harga bahan makanan. Penyusunan menu dilakukan oleh petugas catering dan dibuat secara bervariasi agar tidak terjadi kebosanan dari siswa.

d). Pembelian bahan makanan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan pengurus catering pembelian bahan makanan dilakukan oleh pengurus catering. Cara pembelian bahan makanan dilakukan langsung ke pasar untuk semua bahan makanan baik bahan makanan segar maupun bahan makan kering. Untuk pembelian bahan seperti beras, garam, minyak goreng, tepung, dan bumbu dapur ini dibeli setiap dua kali seminggu untuk satu bulan pemakaian. Bahan makanan yang dibeli setiap harinya seperti sayuran dan lauk (ayam, tempe, tahu, ikan) sesuai dengan perencanaan menu yang sudah ditentukan. Pembelian bahan makanan segar seperti (sayur) dilakukan pada sore hari (Pukul 18:00) melalui rekanan dan pembelian langsung ke pasar oleh petugas catering.

e). Penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan di dapur dilakukan dengan cara mengecek barang yang datang dari pasar, kemudian meneliti bahan makanan yang dibeli sesuai dengan perencanaan kebutuhan bahan makanan yang sudah ditentukan.

f). Penyimpanan bahan makanan

Berdasarkan hasil observasi dengan pengurus catering untuk penyimpanan bahan makanan dilakukan menurut jenisnya. Untuk penyimpanan bahan makanan kering pada bumbu-bumbu dapur seperti ketumbar, lada, kemiri, dan garam dimasukkan kedalam toples kemudian diletakkan di rak bumbu, untuk bumbu dapur seperti bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, kencur, dan kunyit diletakkan

dalam wadah yang terbuka supaya tidak mudah busuk. Sedangkan untuk beras dan telur ayam disimpan digudang penyimpanan dengan suhu ruang dan untuk penyimpanan makanan basah seperti sayuran, jagung, daun bawang, dan daun sup di simpan di lemari pendingin dengan suhu 10-15 °C, dan bahan makanan lauk hewani disimpan di freezer dengan suhu 2 °C.

2. Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan

a). Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan ini dilakukan oleh semua pengurus catering, persiapan dilakukan dari jam 06:00 pagi. Persiapan awal yang dilakukan antara lain persiapan bumbu masakan dan peralatan yang dibutuhkan. Persiapan bahan makanan dilakukan sesuai dengan standar menu yang ada, persiapan, standar resep yang tepat, mempersiapkan macam dan jumlah bahan makanan menurut prosedur yang telah ditetapkan. Penentuan besar porsi hanya menggunakan perkiraan saja tanpa ada standar porsi yang jelas.

b). Pengolahan bahan makanan

Pengolahan bahan makanan dalam penyelenggaraan makan siang dilakukan oleh 3 orang tenaga pengolah. Pengolahan bahan makanan dilakukan 1x, yaitu untuk pengolahan makan siang pukul 10:00-11:30 WIB.

Pada proses atau cara pengolahan makanan ada tiga hal yang harus diperhatikan yaitu (1) tempat pengolahan makanan, (2) tenaga pengolah makanan atau penjamah makanan, (3) cara pengolahan makanan, pengurus catering telah memperhatikan hal tersebut sehingga makanan yang dihasilkan dapat dikatakan aman. Seperti cara pengolahan bahan makanan telur yaitu telur dicuci terlebih dahulu sebelum diolah, saat mencuci telur dilakukan sehari sebelum diolah. Hal ini dimaksudkan agar telur sudah dalam keadaan bersih dari bakteri atau kotoran ayam, hal ini bertujuan supaya sesuai dengan kriteria pengolahan yang baik.

Pengolahan bahan makanan dilakukan setiap hari tiap kali masak untuk makan siang siswa. Semua petugas catering terlibat dalam pengolahan bahan makanan termasuk kepala dapur yang bertanggung jawab untuk mengontrol proses pengolahan.

c). Pendistribusian Bahan Makanan

Distribusi yang digunakan di Sekolah menggunakan sistem desentralisasi yaitu dengan cara makanan dari catering dimasukkan kedalam wadah besar kemudian diantar ke Sekolah dengan menggunakan mobil sesuai dengan jumlah siswa. Distribusi makanan di antar dari rumah catering pada pukul 10:00 menggunakan mobil, dan sampai di Sekolah makanan langsung disajikan dalam tempat makanan untuk nasi disajikan menggunakan stainless dan lauk disajikan menggunakan bokor alumunium. Pendistribusian dilakukan dengan cara desentralisasi makanan akan diantar di ruang kelas siswa dalam jumlah besar dan waktu pembagian makanan pada pukul 11:00 untuk kelas 1-3 SD dan untuk kelas 4-6 pukul 11:30, setelah itu makanan disajikan pada alat makan yang sudah disiapkan di ruang kelas.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penyelenggaraan makan siang di Sekolah Kristen Citra Bangsa, untuk memenuhi kebutuhan makan siang siswa sehingga diperlukan adanya ahli gizi untuk memantau dalam penyusunan menu.

1. Perencanaan penyelenggaraan makan siang meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, pembelian bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan.
2. Pelaksanaan penyelenggaraan makan siang meliputi pengolahan bahan makanan, distribusi makanan, dan penyajian makanan.
3. Pencapaian hasil dari penyelenggaraan makan siang di Sekolah Citra Bangsa masih belum sesuai dengan kriteria yang sudah ditentukan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan diatas, maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Untuk penyelenggaraan makan siang di Sekolah Citra Bangsa sebaiknya ditambahkan ahli gizi.
2. Bagi pengurus catering sebaiknya menambah anggota catering supaya lebih cepat dalam menjalankan proses penyelenggaraan makan siang.
3. Pengelolaan dana penyelenggaraan makanan sebaiknya ditambah sehingga lebih meningkatkan pelaksanaan penyelenggaraan makanan.
4. Dalam penyelenggaraan makan siang sebaiknya ditingkatkan lagi, terutama dalam perencanaan menu supaya lebih dilengkapi lagi dengan buah untuk setiap harinya.
5. Penyelenggaraan atau pengurus catering diharapkan lebih mengawasi dan menjaga keadaan makanan supaya tetap dalam keadaan bersih pada saat pengolahan bahan makanan, pendistribusian, dan penyajian makanan.
6. Menu makanan yang disajikan oleh pengurus catering sebaiknya lebih bervariasi dan diberi tambahan buah untuk setiap harinya supaya sesuai dengan kriteria.
7. Selama proses pengolahan bahan makanan pengurus catering harus menggunakan APD yang lengkap seperti (korpus, celemek, dan masker).

DAFTAR PUSTAKA

- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhatara..
- Kemenkes RI. *Profil Kesehatan Indonesia tahun 2013*. Jakarta Kemenkes RI; 2015
- Depkes RI, 2003. *Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga*, Depkes RI, Jakarta.
- Ratna, M.R. 2009. *Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso*. Surakarta. Skripsi. Jurusan Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Notoatmodjo Soekidjo. 2003. *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Rineka Cipta : Jakarta. 2012.
- Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta : Jakarta.
- Moleong, L.J. 2002. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya: Bandung.
- Utari Retno. 2009. *Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap Di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar*. Skripsi. <http://etd.eprints.ums.ac.id/5722/1/J>
- Rahmawati, Navratilofa, Novitaningtyas Mulya C 2012, *Laporan Besar Praktek Kerja Lapang Pelayanan Gizi Institusi (PKL-PGI) Di RSUD Kota Salatiga*.
- Dep Kes DIY. (2011). *Menu*. Departemen Keshatan Daerah Istimewa Yogyakarta Direktorat Jendral Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat. Yogyakarta.
- Sjahmien Moehyi, B.Sc. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Jakarta Adi Cita.
- Dinas P&K. Jawa Tengah (2005). *Peralatan pengolahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Jawa Tengah.
- Sunita Almatsier. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.

Suharsimi Arikunto & Cepi Syafrudin Abdul Jabar. (2004). *Evaluasi Program Pendidikan dan Kebudayaan*, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi

Tarwoto & Wartonoh. (2000). *Hygiene*. Jakarta: Balai Pustaka.

Tim Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. (2002). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*
Jakarta: Balai Pustaka.

PGRS. (2006). *Bahan*

Lampiran

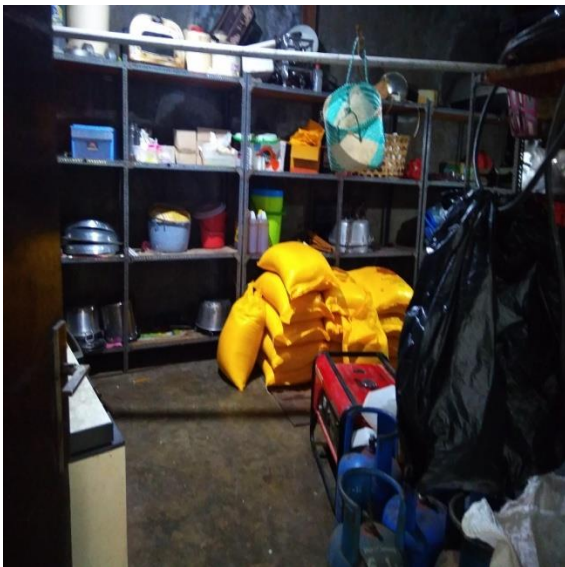
1. Penyimpanan Basah



2. Penyimpanan Beku



3. Penyimpanan Kering



4. Persiapan Bahan Makanan



5. Persiapan Bumbu



6. Pencucian Bahan Makanan



7. Pengolahan Bahan Makanan



8. Pendistribusian/Penyajian Makanan



9. Wawancara



10. Dapur



11. Siklus Menu

DAFTAR MENU MAKANAN SIKLUS CITRA MANJARA	
NO	DAFTAR MENU
1	1. NASI + SUP TANGGA + JERIS REBUS
2	2. NASI GORENG + TELUR DODOL
3	3. NASI + SUP TANGGA + JERIS REBUS
4	4. NASI + SAYUR DADU + BISI SANTAN + TAIPI GORENG
5	5. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
6	6. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
7	7. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
8	8. NASI + OPOK TELUR / OPOK AYAM
9	9. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
10	10. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
11	11. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
12	12. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
13	13. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
14	14. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
15	15. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
16	16. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
17	17. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
18	18. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
19	19. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT
20	20. NASI + SUP AYAM + PUSIR TELUR + KETUPAT

Disusun oleh:
 Nama: ...
 Kelas: ...
 Tanggal: ...
 Diketahui: ...

Lembar Wawancara

Judul :

**Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah Dasar Kristen Citra Bangsa
Kupang**

Tanggal :

Tempat / Waktu :

Pertanyaan Kepada Petugas Catering

Identitas Informan

Nama :

Jenis kelamin :

Usia :

Alamat :

Pertanyaan dan Jawaban

A. Perencanaan menu

1. Siapakah yang merencanakan menu ?

.....

2. Berapa siklus menu yang digunakan dan dirotasi berapa bulan ?

.....

3. Apakah ada standar porsi ?

.....

4. Faktor-faktor apa yang perlu diperhatikan dalam perencanaan menu?

.....

5. Apakah ada evaluasi menu?

.....

B. Perencanaan kebutuhan bahan makanan

1. Siapa yang merencanakan kebutuhan bahan makanan?
.....
2. Apakah perencanaan kebutuhan bahan makanan dilakukan setiap hari?
.....
3. Dasar apa yang digunakan untuk perencanaan kebutuhan bahan makanan?
.....

C. Perencanaan anggaran belanja

1. Siapa yang merencanakan anggaran belanja bahan makanan ini? Berdasarkan apa anggaran belanja bahan makanan ini dilakukan?
.....
.....
2. Kapan periode perencanaan anggaran belanja bahan makanan ini?
.....
3. Sumber anggaran belanja dapat dari mana?
.....

D. Pembelian bahan makanan

1. Siapa yang membeli bahan makanan dan siapa yang bertanggung jawab dalam pembelian bahan makanan dan bagaimana cara pembelian bahan makanan?
.....
.....
2. Bagaimana frekuensi pembelian bahan makanan?
.....
3. Apakah bahan makanan yang dibeli selalu sesuai dengan perencanaan kebutuhan bahan makanan?
.....

E. Penerimaan bahan makanan

1. Apakah ada penerimaan bahan makanan dan bagaimana cara penerimaan bahan makanan, adakah spesifikasi bahan?
.....
.....
.....

2. Apabila ada barang pengiriman yang tidak sesuai dengan pemesanan atau spesifikasi, tindakan apa yang dilakukan?

.....

F. Penyimpanan bahan makanan

1. Siapa yang bertugas dalam penyimpanan bahan makanan dan bagaimana sarana atau peralatan yang ada diruang penyimpanan bahan makanan?

.....

.....

2. Bahan makanan apa saja yang disimpan dan berapa lama?

.....

G. Persiapan bahan makanan

1. Siapa yang mempersiapkan bahan makanan dan apa saja yang dilakukan dalam mempersiapkan bahan makanan tersebut?

.....

.....

H. Pengolahan bahan makanan

1. Apa saja yang dilakukan dalam pengolahan bahan makanan?

.....

2. Apakah ada pengawasan dalam pengolahan dan bagaimana hasil dari pengolahan bahan makanan? Berapa jumlah tenaganya?

.....

.....

I. Pendistribusian dan penyajian bahan makanan

1. Bagaimana cara distribusi makanan?

.....

2. Bagaimana alat yang digunakan?

.....

3. Apakah ada pengawasan dalam pembagian makanan?

.....

**Tabel *Chek List* Lembar Observasi Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di
Sekolah Dasar Kristen Citra Bangsa Kupang**

Syarat sistem penyelenggaraan makanan	Ya	Tidak
1. Perencanaan anggaran belanja a. Tersedianya data standar harga bahan makanan b. Tersedianya data rata-rata jumlah konsumen yang dilayani c. Tersedianya siklus menu d. Tersedianya anggaran makanan		
2. Perencanaan menu a. Standar porsi dan resep b. Standar bumbu		
3. Penghitungan kebutuhan makanan a. Tersedianya data standar harga bahan makanan b. Tersedianya siklus menu c. Tersedianya data jumlah konsumen yang dilayani		
4. Pemesanan dan pembelian bahan makanan a. Adanya spesifikasi bahan makanan b. Adanya daftar pesanan bahan makanan c. Tersedianya dana 5. Penerimaan bahan makan a. Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima b. Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan		

<p>6. Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Adanya sistem penyimpanan barang b. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan c. Tersedia kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan 		
<p>7. Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Tersedianya siklus menu b. Tersedianya bahan makanan yang akan diolah c. Tersedianya peralatan pengolahan bahan makanan 		
<p>8. Pendistribusian Makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Adanya bon permintaan bahan makanan b. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan c. Tersedianya standar porsi d. Tersedianya peralatan makanan e. Tersedianya sarana pendistribusian makanan f. Tersedia tenaga pramusari g. Adanya jadwal pendistribusian makanan didapur utama 		

YAYASAN CITRA BINA INSAN MANDIRI
SD KRISTEN CITRA BANGSA

NSS : 102245003020 NPSN : 69727869

Jln. Manafe no 17 Kayu Putih

Kupang – NTT



S U R A T K E T E R A N G A N

Nomor : 087/Adm/SDK.CB/V/2019

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dra. Dihartati, MM
Jabatan : Kepala Sekolah
Unit Kerja : SD Kristen Citra Bangsa

Menerangkan dengan sesungguhnya, bahwa :

Nama : Yurati Pekaramba
NIM : 530324115522
Jurusan : Gizi

Telah selesai melaksanakan kegiatan penelitian dengan judul **"MANAJEMAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI SEKOLAH DASAR KRISTEN CITRA BANGSA"** dengan sasaran penjamah makanan pada tanggal 21 – 25 Januari 2019.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 13 Mei 2019
Kepala Sekolah
Dra. Dihartati, MM

